Z a m a w i a j a c y
Gmina Lututów/ Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lututowie

98-360 Lututów
ul. Klonowska 8
tel. 438714052 fax: 438714052

e-mail: gmina.lututow@gmail.com
www.bip.lututowgmina.pl

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH DLA UCZESTNIKÓW DZIENNEGO DOMU POMOCY W HUCIE W RAMACH PROJEKTU „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Tryb postępowania: przetarg nieograniczony

Nr projektu RPLD.09.02.01.-IP.01-10-001/19

Lututów dn. 15 lipca 2020 r. **ZATWIERDZIŁ:**

MAREK PIKUŁA

Burmistrz

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Nazwa Zamawiającego:
Gmina Lututów
REGON: 730934683
NIP: 9970132793
Miejscowość: Lututów
Adres: 98-360 Lututów,
ul. Klonowska 8
Tel./fax.: 43 8714052

działająca w imieniu i na rzecz :

Nazwa:
Gmina Lututów
REGON: 730934683

NIP: 9970132793

Miejscowość: Lututów

Adres: 98-360 Lututów,
ul. Klonowska 8
Tel./fax.: 43 8714052

Adres strony internetowej, na której jest udostępniana specyfikacja istotnych warunków zamówienia (dalej: „SIWZ”) i wszystkie informacje związane z prowadzonym postępowaniem o zamówienie publiczne: **www.bip.lututowgmina.pl**

II. Tryb udzielenia zamówienia.

1. Zamówienie zostanie udzielone w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), zwanej dalej „Ustawą” o wartości przedmiotu zamówienia, poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy.
2. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
   a) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.),

b) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26.07.2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126),

c) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 18.12.2019 r. r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2453).

III. Opis przedmiotu zamówienia.

1/ Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu „Centrum Usług Środowiskowych w Powiecie Wieruszowskim – „Razem Łatwiej” nr projektu RPLD .09.02.01-10-IP.01-10-001/19 w ramach Działania IX, Poddziałania IX.2.1 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020” szczegółowo opisanych w załączniku nr 8 do SIWZ.

2/ Opis przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień:

55.32.10.00-6 - usługa przygotowania posiłków,
55.32.20.00-3 - usługa gotowania posiłków,
55.52.00.00-1 - usługa dostarczania posiłków,

IV. Miejsce realizacji

Województwo: łódzkie Powiat: wieruszowski, Gmina: Lututów, Miejscowość: Huta nr 46

V. KRÓTKI OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na:

a). usłudze przygotowania posiłków,

b). usłudze gotowania posiłków,

c). usłudze dostarczania posiłków,

d). usłudze podawania posiłków.

2.Wykonawca zobowiązuje się przygotować, dostarczyć i podać uczestnikom DDP w naczyniach jednorazowych: śniadania, dwudaniowe gorące posiłki oraz podwieczorki przez pięć dni w tygodniu z wyłączeniem sobót, niedziel, świąt i dni wolnych od pracy.

3.Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów oraz narzędzi i transportu wykonawcy.

4.Codziennie wykonawca dostarczał będzie śniadania, obiady i podwieczorki dla 25-ciu uczestników.

5.Zamawiający wymaga, aby wszystkie elementy składające się na śniadanie, obiad, i podwieczorek dostarczane były w termosach i pojemnikach spełniających wymogi odnoszące się do transportu żywności w tym gorących napojów oraz dań gorących.

6.Jadłospis śniadania powinien być komponowany według następujących typów:

a). **I typ:** podstawą jest napój – herbata z cytryną lub napój mleczny (np. kakao, kawa zbożowa na mleku), pieczywo, co najmniej dwa produkty zawierające białko zwierzęce (np.: wędliny, jaja, sery, ryby a także dodatek warzywny (np.: sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek), do smarowania pieczywa – masło (o zawartości tłuszczu 82%)

b). **II typ:** podstawą jest potrawa gotowana np.: zupa mleczna, kiełbasa lub parówki na gorąco, pieczywo oraz co najmniej dwa produkty zawierające białko bezmięsne (dodatek białkowy bezmięsny np.: ser topiony, jajko, ser żółty, twaróg) a także dodatek warzywny (np.: sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek) oraz dodatek do pieczywa: dżem, masło do smarowania, napój np.: herbata z cytryną.

7.Zamawiający wymaga aby w ciągu tygodnia:

a). 3 śniadania były śniadaniami **I typu-** w poniedziałek, wtorek i czwartek,

b). 2 śniadania były śniadaniami **II typu** - w środę i piątek z zastrzeżeniem, że w piątek obowiązuje zasada śniadań bezmięsnych.

8.Dwa razy w tygodniu pieczywo mieszane (chleb biały, razowy), tylko jeden raz białe, 2 razy w tygodniu bułki.

9.Dodatki warzywne do śniadań co najmniej dwa rodzaje do każdego śniadania, odpowiednio zestawione smakowo, dostosowane do sezonu.

10. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności śniadań z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna śniadania powinna być zgodna z normami śniadaniowymi oraz uwzględniać rację pokarmową przy zachowaniu następującej gramatury:

a).zupa mleczna - 250 ml; w tym 20 g dodatku (tj. makaron, płatki owsiane, ryż itp.)

b).napój mleczny - 200 ml;

c).herbata - 200 ml;

d).pieczywo - 150 g;

e).wędlina - 60 g; (bez innego dodatku zawierającego białko zwierzęce), 40 g w przypadku innego dodatku zawierającego białko zwierzęce (np.: ser topiony, żółty, jaja).

f).dżem marmolada - 30 g;

g).masło o zawartości tłuszczu min. 82% - 20 g;

11.W trakcie realizacji umowy Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu lub osobie wyznaczonej, do jego akceptacji 5- dniowego jadłospisu w układzie od poniedziałku do piątku w terminie 2 dni robocze przed rozpoczęciem terminu realizacji tego jadłospisu.

12. Zamawiający dopuszcza możliwość powtarzania jadłospisu po 10 - ciu dniach z możliwością zamiany kolejności poszczególnych rodzajów śniadań.

13.Jadłopis obiadu powinien być przygotowany według zasad racjonalnego żywienia i składać się każdorazowo z dwóch dań:

a).**I** danie – zupy z pieczywem

b).**II** danie – z wieloskładnikowego wraz z kompotem/napojem lub owocami. Zachowanie kaloryczności obiadów z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna obiadu powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz uwzględniać rację pokarmową dla osoby dorosłej przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego.

1). Obiad mięsny (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby):

a).zupa – 0,5 l,

b).pieczywo – 20 dkg,

c).mięso – 15 dkg,

d).ziemniaki (3 razy w tygodniu), kaszę, ryż, makaron, (zamiennie w pozostałe dni) – 30 dkg,

e).surówka – 15 dkg,

f).kompot – 200 ml (3 razy w tygodniu),

g).napój – 200 ml (2 razy w tygodniu),

h).owoc – w przypadku suchego prowiantu,

2.Obiad bezmięsny:

a).zupa – 0,5 l,

b).pieczywo – 20dkg,

c).np. pierogi, naleśniki, krokiety lub inne potrawy bezmięsne – 30 dkg.

d).kompot - 200 ml (3 razy w tygodniu)

e).napój – 200 ml (2 razy w tygodniu)

f).owoc – w przypadku suchego prowiantu.

14. Opisana gramatura obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga poszczególnych składników gotowego – wydanego obiadu w tym jego poszczególnych składników).

15. Każdy obiad powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).

16.Jadłospis podwieczorku, składał się on będzie co najmniej z następujących potraw:

a).gorący napój (herbata z cytryną, kawa zbożowa z mlekiem),

b).pieczywo różne naprzemiennie,

c).masło o zawartości tłuszczu min. 82%,

d).nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego,

e).lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym oraz dodatek składnika warzywnego.

f).lub potrawy mleczne np.: budyń z dodatkiem, manna z dodatkiem, owoce itp.)

17. Wykonawca dostarcza z góry jadłospis na kolejne 5 dni.

18. Wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.

19. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza.

20. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązujący w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

21. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

23. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

23. Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej

24. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwa ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków.

25. Dania gorące powinny być dostarczane w dwóch lub więcej termosach tak, aby po wydaniu kilku posiłków w kolejnych termosach posiłki zachowywały wysoką temperaturę.

26. Ilość posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z Zamawiającym lub osobą przez niego wyznaczoną w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.

27. Przygotowywanie i dostarczanie wszystkich posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem sobót, niedziel, świąt i dni wolnych od pracy.

28. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał na godz.:
- śniadanie 8,30
- obiad 12,30
- podwieczorek 15,15

29. Wykonawca każdorazowo po przywiezieniu posiłków poda je uczestnikom używając do tego naczyń (talerze, sztućce, kubki), które są własnością DDP oraz posprząta po posiłkach.

30.W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany

zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

31. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

32. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych w szczególności preparatów typu instant oraz gotowych mrożonek.

33. Wykonawca uwzględni w jadłospisie przygotowanie dodatkowych posiłków z okazji imprez okolicznościowych, wyda je oraz posprząta po imprezach.

34. Wykonawca uwzględni w jadłospisie artykuły spożywcze pozyskane przez DDP od darczyńców, oraz przygotuje z nich posiłek.

35. Wykonawca zobowiązuje się przygotować w razie potrzeby posiłki z uwzględnieniem diet jeśli uczestnik otrzyma takie zalecenia od lekarza.

36. Wynagrodzenie za sukcesywne wykonywanie przedmiotu umowy będzie wypłacane Wykonawcy w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury za każdy miesiąc świadczonej usługi.

37. Wykonawca do każdej faktury dołączy harmonogram dostarczonych posiłków potwierdzony przez pracownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej (odbierającego posiłki) w formie miesięcznego zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem daty oraz ilości dostarczonych w danym.

KLAUZULE SPEŁECZNE

Zamawiający określa wymagania związane z realizacją zamówienia obejmujące aspekty społeczne, związane z innowacyjnością lub zatrudnieniem, w szczególności dotyczące zatrudnienia:

1) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
2) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego;
3) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych;
4) innych osób niż określone w pkt 1, 2 lub 3, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 176) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Zamawiający preferuje zastosowanie klauzul społecznych przez Wykonawcę.

Wykonawca otrzyma przy ocenie jego oferty 20 pkt więcej, jeżeli do wykonywania niniejszego zamówienia zatrudni przez cały okres realizacji zamówienia w myśl art. 29 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych choćby jedną z wyżej wymienionych osób na podstawie umowy o pracę lub spółdzielczej umowy o pracę.

W przypadku gdy Wykonawca stosuje już klauzule społeczne (dołączy do oferty dokumenty potwierdzające zatrudnienie w/w osób), natomiast jeżeli zamierza zastosować w/w klauzule(dostarczy zamawiającemu w terminie 21 dni od daty podpisania umowy dokumenty stwierdzające zatrudnienie w/w osób).

W trakcie realizacji umowy nadzór nad realizacją zawartej umowy z Wykonawcą w części dotyczącej klauzul społecznych (w przypadku zatrudnienia w/w osób) przedstawia się następująco: Kierownik MGOPS, który koordynuje na bieżąco przebieg projektu sprawdza obecność pracownika w miejscu pracy.

VI.OFERTY W1ARIANTOWE

Zamawiający:

1/ nie dopuszcza składania ofert częściowych;
2/ nie przewiduje zawarcia umowy ramowej;
3/ nie dopuszcza składania ofert wariantowych;
4/ nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych;
5/ nie przewiduje aukcji elektronicznej;
6/ nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

VII.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Okres realizacji projektu realizowany będzie w okresie **od 1 sierpnia 2020 r. do 31 maja 2023 r.**

VIII.WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

1.O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1.1 Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 i ust. 1b ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych, w tym:

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

b)posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,

c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,

d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

1.2 nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 i ust.5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

2.Opis sposobu dokonania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w ust. 1 lit, a-d:

2.1 w zakresie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w ust. 1.1 lit. **a)** o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

a) są wpisani do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.)

2.2 w zakresie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w ust. **1.1** lit. **b)** o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie wykonali należycie co najmniej jedną usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia czyli

polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków obiadowych - dwudaniowych dla co najmniej 100 osób przez okres co najmniej 6 miesięcy.

2.3 w zakresie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w ust. **1.1** lit. **c)**
o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy przedłożą oświadczenie o dysponowaniu minimalnym sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia a także osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje, uprawnienia, niezbędne do wykonania zamówienia.

2.4 w zakresie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w ust. **1.1** lit. **d)**
o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy przedłożą oświadczenie o ich sytuacji ekonomicznej i finansowej, która pozwala na rzetelne wykonanie przedmiotu zamówienia.

Spełnienie powyższych warunków podlegać będzie ocenie Zamawiającego dokonywanej **metodą spełnia - nie spełnia** w oparciu o dokumenty, oświadczenia i inne materiały stanowiące załączniki do oferty przedłożonej przez Wykonawcę.

Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców w sytuacjach przewidzianych w art. 24 Ustawy Prawo zamówień publicznych. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

IX.WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYC WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. **Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:**

a).wypełniony formularz ofertowy *(załącznik nr 1 do S1WZ),*
b). oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu na podstawie oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - art. 25a ust. 1 ustawy *(załącznik nr 2 i 3 do SIW/Z),*
c).aktualny odpis właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 22 ust. 1 pkt. 2 w/w ustawy.
d)zaświadczenie o wpisie lub wpis do rejestru zakładów wydane przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego, zgodnie z art. 61 i art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie

żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. , poz. 1252 z późn. zm.) oraz w przepisach wykonawczych.

e). oświadczenie z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów lub informację o tym. że nie należy do grupy kapitałowej *(załącznik nr 9 do SIWZ),*

f). oświadczenie stanowiące wykaz wykonanych zamówień w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem przedmiotu zamówienia, dat wy konania i odbiorców wraz z dokumentacją potwierdzającą należyte wykonanie dostaw lub usług, sporządzonego zgodnie z wzorem przedstawionym w (*załączniku nr 4 do SIWZ).*

g).oświadczenie o dysponowaniu minimalnym sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia, tj. kuchnią z infrastrukturą do przygotowania posiłków, spełniającą wymagania w sprawie wymogów sanitarnych, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno - higieniczne a także odpowiednim personelem posiadającym kwalifikacje, uprawnienia (w tym aktualne orzeczenia lekarskie dopuszczające do wykonywania pracy przy czynnościach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością) niezbędne do wykonania zamówienia *(załącznik nr 5 do SIWZ),*

h) oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej która pozwoli na rzetelne wykonanie przedmiotu zamówienia oraz oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1b ustawy, *(załącznik nr 6 do SIWZ),*

i) oświadczenie o braku powiązań (*załącznik nr 10 do SIWZ*),

j) pozytywne referencje za świadczone usługi gastronomiczne odpowiadające przedmiotowi zamówienia.

2. Podmioty składające ofertę wspólną zobowiązane są przedłożyć dokumenty wymienione w ust. 1 lit. b-g) odrębnie dla poszczególnych podmiotów, pozostałe wypełniają wspólnie.

3. Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenia zamówienia, albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Dokument, którym ustanowiono pełnomocnika

należy dołączyć do oferty.

Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności, do wykonywania, których pełnomocnik jest uprawniony.

4. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składają dokumenty zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. 1126).

5.Wymagane dokumenty mają być dołączone do oferty w formie kopii dokumentów poświadczonych na każdej stronie za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

Wykonawca, który nie spełni każdego z w/w warunków zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta odrzucona.

X.INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJACEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW A TAKŻE WSKAZANIA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ W WYKONAWCAMI

1. Wykonawca kontaktować się może z następującymi osobami:

- Marek Pikuła – Burmistrz Lututowa, nr tel. 43 87 14 227,

- Alina Stefanowska – Kierownik MGOPS, nr tel. 43 87 14 131

2.Zamawiający dopuszcza składanie korespondencji za pomocą faksu lub drogą elektroniczną (na wskazany adres e-mail), każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

XI.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

XII.TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIII.OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ.
2. Ofertę należy złożyć na formularzu oferty opracowanym przez Zamawiającego i dołączyć wszystkie wymagane w SIWZ dokumenty.
3. Wszystkie strony oferty powinny być ponumerowane i spięte.
4. W przypadku, gdy dołączona jest kopia dokumentu, musi być ona potwierdzona na każdej stronie za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub przez upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy osobę.
5. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym.
6. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi składający ofertę.
7. Niezbędne dane i materiały wyjściowe do wykonania zamówienia wykonawca uzyska we własnym zakresie.

8.Oferta wraz z pozostałymi wymaganymi dokumentami musi być złożona u Zamawiającego w opakowaniu uniemożliwiającym jego otwarcie bez naruszenia zabezpieczeń i oznaczonym następująco:

PRAETARG NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH DLA UCZESTNIKÓW DZIENNEGO DOMU POMOCY W HUCIE W RZMACH PROJEKTU „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01- IP.01-10-0001/19 REALIZOWANEGO W RAMACH DZIAŁANIA IX.PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020

9.Opatrzenie opakowania nazwą i adresem Wykonawcy nie jest wymagane, jednakże w przypadku wycofania oferty brak takiego oznaczenia spowoduje, iż zwrot oferty przez Zamawiającego będzie możliwy po otwarciu ofert.

10.W przypadku nie oznaczeniu koperty adresem Wykonawcy zaleca się składanie ofert w dwóch opakowaniach. Wówczas, w przypadku wycofania oferty, opakowanie wewnętrzne (opatrzone nazwą i adresem wykonawcy) nie będzie otwierane.

11. Oferent może wprowadzać zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że czyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej. Należy dodatkowo zamieścić zastrzeżenie „ZMIANA OFERTY’ lub „WYCOFANIE OFERTY”.

XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1.Termin składania ofert upływa 24 lipca 2020 r. godz. 9:00. Oferty złożone po tym terminie zostaną zwrócone niezwłocznie bez otwierania. O zachowaniu powyższego terminu decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania.

2.Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: Urząd Miejski w Lututowie, ul. Klonowska 8, I piętro , pok. nr 3. Złożenie oferty u Zamawiającego w miejscu innym niż wyżej podane może skutkować niedostarczeniem oferty do wyznaczonego miejsca w terminie z winy wykonawcy.

3. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu 24 lipca 2020 r. godz. 10:00w siedzibie Zamawiającego: Urząd Miejski w Lututowie, ul. Klonowska 8, I piętro, pok. nr 10.

4.Otwarcie ofert jest jawne dla wszystkich zainteresowanych.

5.Przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie całości zamówienia.

6. Dokonując otwarcia ofert Zamawiający poda nazwę oraz adresy Wykonawców, a także ofertę cenową przedmiotu zamówienia.

7. Zamawiający niezwłocznie zwraca oferty, które zostały złożone po terminie.

8.O kolejności otwierania ofert decyduje kolejność wpływu.

9.Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
- firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
- ceny wykonania przedmiotu,
- kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

XV.OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY ORAZ OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERTY

1.Oceny oferty dokona Komisja

2.Kryterium wyboru:

a) cena - waga kryterium 60,0 pkt (pkt max.)

Punktacja przyznana ofertom wyliczona zostanie wg następującego wzoru:

P= [(CN:CB0 X 60], gdzie:

CN - cena oferty o najniższej cenie,

CB - cena oferty badanej;

P - ilość punktów przyznanych ofercie;

b) pozytywne referencje za świadczone usługi gastronomiczne odpowiadające przedmiotowi zamówienia, - waga kryterium 20,0 pkt (pkt. max.)

- od 1-3 pozytywnych referencji – 10,0 pkt;
- powyżej 3 pozytywnych referencji – 20,0 pkt.

c) zastosowanie klauzul społecznych (art. 29 ust. 4 ustawy Pzp) - 20,0 pkt.

Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie ta oferta, która uzyska największą ilość punktów.

1. Cenę należy obliczyć dla poszczególnych posiłków osobno a następnie zsumować ją i podać w złotych polskich jako cenę brutto za całość zamówienia.

2. Kalkulując cenę za jeden posiłek wykonawca powinien uwzględnić koszty wytwarzania i dostarczania posiłku oraz wszelkie inne koszty związane z wykonaniem zamówienia.

3. Cena może być tylko jedna.

4. Cena musi być wyrażona w jednostkach pieniężnych, tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5.Oferta z zaoferowaną najniższą ceną otrzymuje maksymalną liczbę punktów wynoszącą 90 punktów.

6. Wszystkie obliczenia matematyczne prowadzone w trakcie oceny dokonane będą z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.

7.W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty. Wykonawca składa wyjaśnienia na piśmie.

8.Jeżeli dwie lub więcej ofert zawierać będzie taką samą najniższą cenę, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w określonym przez Zamawiającego terminie ofert

dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie będą mogli zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

XVI.INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w Ustawie oraz w niniejszej SIWZ i została wybrana jako najkorzystniejsza w oparciu o kryteria oceny ofert podane w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej SIWZ.

2. Zamawiający powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyniku postępowania przesyłając niezwłocznie informację o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem siedziby i adresu Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnieniem jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty.

Ww. informacje Zamawiający zamieści również na stronie internetowej – www.bip.lututowgmina.pl

3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy. Wzór umowy, jaka zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą stanowi *załącznik nr 7 do niniejszej specyfikacji.*

XVII.WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

1. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

1) określenia warunków udziału w postępowaniu,
2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
3) odrzucenia oferty odwołującego,
4) opisu przedmiotu zamówienia,
5) wyboru najkorzystniejszej oferty

2. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów,

określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
4. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

5. Odwołanie wnosi się:
   - w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 10 dni –jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie:
   - 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
7. Odwołanie wobec czynności innych niż określone powyżej wnosi się:
   - w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
   - 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia udzieleniu zamówienia;
8. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert .
9. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.
10. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniana specyfikacja, wzywając Wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
11. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes

w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz Wykonawcy wnoszącemu odwołanie.

12. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.
13. Zamawiający lub odwołujący może zgłosić opozycję przeciw przystąpieniu innego Wykonawcy nie później niż do czasu otwarcia rozprawy. Izba uwzględnia opozycję, jeżeli zgłaszający opozycję uprawdopodobni, że Wykonawca nie ma interesu w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystąpił; w przeciwnym razie Izba oddala opozycję. Postanowienie o uwzględnieniu albo oddaleniu opozycji Izba może wydać na posiedzeniu niejawnym. Na postanowienie o uwzględnieniu albo oddaleniu opozycji nie przysługuje skarga.
14. Czynności uczestnika postępowania odwoławczego nie mogą pozostawać w sprzeczności z czynnościami i oświadczeniami strony, do której przystąpił, z zastrzeżeniem zgłoszenia sprzeciwu, o którym mowa w art. 186 ust. 3, przez uczestnika, który przystąpił do postępowania po stronie zamawiającego.
15. Odwołujący oraz Wykonawca wezwany zgodnie z pkt. 11 nie mogą następnie korzystać ze środków ochrony prawnej wobec czynności Zamawiającego wykonanych zgodnie z wyrokiem Izby lub sądu albo na podstawie art. 186 ust. 2 i 3.
16. Zamawiający może wnieść odpowiedź na odwołanie. Odpowiedź na odwołanie wnosi się na piśmie lub ustnie do protokołu.
17. W przypadku uwzględnienia przez Zamawiającego w całości zarzutów przedstawionych w odwołaniu Izba może umorzyć postępowanie na posiedzeniu niejawnym bez obecności stron oraz uczestników postępowania odwoławczego, którzy przystąpili do postępowania po stronie Wykonawcy, pod warunkiem że w postępowaniu odwoławczym po stronie Zamawiającego nie przystąpił w terminie żaden Wykonawca. W takim przypadku Zamawiający wykonuje, powtarza lub unieważnia czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgodnie z żądaniem zawartym w odwołaniu.
18. Jeżeli uczestnik postępowania odwoławczego, który przystąpił do postępowania po stronie Zamawiającego, nie wniesie sprzeciwu co do uwzględnienia w całości zarzutów przedstawionych w odwołaniu przez Zamawiającego, Izba umarza postępowanie, a Zamawiający wykonuje, powtarza lub unieważnia czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgodnie z żądaniem zawartym w odwołaniu.
19. Jeżeli uczestnik postępowania odwoławczego, który przystąpił do postępowania po stronie Zamawiającego, wniesie sprzeciw wobec uwzględnienia w całości zarzutów przedstawionych w odwołaniu, Izba rozpoznaje odwołanie.
20. Sprzeciw wnosi się na piśmie lub ustnie do protokołu.
21. Na orzeczenie Izby stronie oraz uczestnikom postępowania przysługuje skarga do sądu.

Lututów, dnia 15 lipca 2020 r. B U R M I S T R Z

/-/ Marek Pikuła

ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Następujące załączniku stanowią integralną część SIWZ

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1;

2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - załącznik nr 2;

3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 3;

4. Oświadczenie o posiadaniu wiedzy i doświadczenia - załącznik nr 4;

5. Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim sprzętem oraz personelem posiadającym kwalifikacje zawodowe i uprawnienia -załącznik nr 5;

6. Oświadczenie potwierdzające odpowiednie kwalifikacje, wiedze i doświadczenie oraz dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym, a także posiadanie odpowiedniej sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniające wykonanie zamówienia – załącznik nr 6;

7. Wzór umowy przedmiotu zamówienia - załącznik nr 7;

8. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 8;

9. Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej – załącznik nr 9.

10. Oświadczenie o braku powiązań – załącznik nr 10

Załącznik Nr 1

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Data…….....

(pieczęć Wykonawcy)

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lututowie

ul. Klonowska 8, 98 -360 Lututów

FORMULARZ OFERTOWY

1.**Pełna nazwa wykonawcy……**

2.**Adres Wykonawcy…….**

3.Odpowiadając na przetarg nieograniczony pn *Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu:* „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

składam następującą ofertę:

Cena za śniadanie :

netto -.....zł.

+ podatek VAT % -..... zł.

brutto -..... zł.
Słownie brutto: (……

Cena za dwudaniowy ciepły posiłek :

netto -.....zł.

+ podatek VAT %.....zł

brutto -……...zł.
Słownie brutto: (……)

Cena za podwieczorek :

netto - .....zł.

+ podatek VAT % …….zł.

brutto -……...zł.
Słownie brutto: (……)

Cena za całość dziennego zamówienia

netto - ……zł

+ podatek VAT % - ……...zł

Brutto - ……..zł

Słownie brutto: (……..)

Oświadczam/y, że:

a).w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia,
b).zamówienie wykonamy w terminie i zgodnie z warunkami wskazanymi w SIWZ,
c).zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia (SIWZ),
d).oświadczamy, że zawarty w specyfikacji projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w nim podanych (wraz z ustalonym terminem płatności), w terminie i miejscu zaproponowanym przez zamawiającego nie później jednak niż do końca okresu związania ofertą,
e).świadomi odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art.233 k.k.).

4.Pozostałe dane wykonawcy:

REGON .....

NIP .....

Nr telefonu.....

Nr faksu do korespondencji i doręczeń .....

E-mail .....

Do oferty dołączam

1…….

2…….

3…….

4…….

5…….

6…….

7…….

8……

Data ..... …….

.....

(pieczątka i podpis Wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik Nr 2

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Zamawiający:
……
……
(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:
……
……
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:
……
……
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. …….…… *(nazwa postępowania)*, prowadzonego przez …….…… *(oznaczenie zamawiającego),* oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. [UWAGA: *zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu*]
   Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp .

…….…… *(miejscowość),* dnia …….…… r.

……
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……..
……..…….....……
……
……

…….…… *(miejscowość),* dnia …… r.

……
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: ……
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

……. *(miejscowość),* dnia ……. r.

……
(podpis)

[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp]

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: ……..…… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

……. *(miejscowość),* dnia ……. r.

……
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

……. *(miejscowość),* dnia ……. r.

……
(podpis)

Załącznik nr 3

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Zamawiający:

……

……

(pełna nazwa/firma, adres)

Wykonawca:

……

……

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

……

……

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. …….. *(nazwa postępowania)*, prowadzonego przez ……*(oznaczenie zamawiającego),* oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ……..……..……..
(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

…….…… *(miejscowość),* dnia …….…… r.

……
(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w……..…….. *(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu),* polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: …….
..……..…
……., w następującym zakresie: ……
……
(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

…….…… *(miejscowość),* dnia …….…… r.

……
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

……. *(miejscowość),* dnia ……. r.

……

(podpis)

Załącznik Nr 4

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

……..

pieczęć

OŚWIADCZENIE

Świadomy odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 233 kodeksu karnego, przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne oświadczam, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonałem dostawy lub usługi w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia tj. **przygotowywanie i dostarczanie śniadań, obiadów i podwieczorków.**

Lp.	Wykaz usług i dostaw odpowiadających przedmiotowi zamówienia	Data realizacji / ilość osób	Odbiorca zamówienia (nazwa i adres)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

W załączeniu dokumenty potwierdzające należyte wykonanie zamówienia (np. referencje).

……,dnia ……..……

(pieczątka i podpis wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik Nr 5

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Data……

(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU ORAZ PERSONELU

W związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia publicznego na realizację projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Oświadczam, że dysponuję:

1.niezbędnym sprzętem spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne, tj.: kuchnią z infrastrukturą do przygotowywania posiłków, środkami i transportu do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno - higieniczne;
2.odpowiednim personelem posiadającym kwalifikacje zawodowe i uprawnienia oraz legitymującym się aktualnym orzeczeniem lekarskim dopuszczającym do wykonywania pracy przy czynnościach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością

(pieczątka i podpis wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik Nr 6

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Data……

(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

oświadczam, że zgodnie z art. 22 ust 1b pkt 1-3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019, poz. 1843 z późn. zm.)

1.posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności zgodnie z przepisami prawa nakładającymi obowiązek ich posiadania,

2.posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie,

3.dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

4.znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

(pieczątka i podpis wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik Nr 7

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Wzór

UMOWA NR ……

zawarta w dniu……..2020 r. w Lututowie pomiędzy:

Gminą Lututów, ul. Klonowska 8, 98 – 360 Lututów reprezentowaną przez:
Pana Marka Pikułę – Burmistrza Lututowa
zwanym dalej „Zamawiającym” a

……
……
……..

zwanym dalej „Wykonawcą”

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie zadania pt. *„* Świadczenie *usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu:* „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020” strony zawierają umowę na realizację tego zadania następującej treści:

§1

Zamawiający zleca zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie zgodnie ze złożoną ofertą z dnia ……. na zrealizowanie zadania, o którym mowa w §2 niniejszej umowy stanowiącą załącznik nr 2 do umowy.

§ 2

1 .Przedmiotem niniejszej umowy jest realizacja zadania pt. *„ Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu:* „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020” w okresie od 1 sierpnia 2020 r. do 31 maja 2023 r.

2.Ilość posiłków może ulec zmianie (+,- 30%),
3.Posiłki będą przygotowywane i dostarczane w okresie trwania umowy, pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni świątecznych, 3 razy dziennie.
4.Przez posiłki, o których mowa w ust.1 rozumie się trzy posiłki dziennie określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącego załącznik nr 1 do umowy.
5.Załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowi jej integralną część.
6.Realizacja przedmiotu Umowy następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów i narzędzi Wykonawcy.

§3

1.Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków o 30%, w zależności od ilości klientów objętych dożywianiem.
2.Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiajacego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zamówienia mniejszej ilości posiłków niż ilość określona w § 2.
3.Zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy odmowy wykonania zamówienia.
4.Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
5.Ilość posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie ustalał telefonicznie z pracownikiem Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lututowie w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.

§4

1.Wykonawca przygotowuje posiłki we własnym lokalu.
2.Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej.
3.Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2019 r. r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
4.Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków' produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

§5

1.Przygotowane posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę do Domu Dziennego Pobytu w Hucie 46, 98-360 Lututów.
2.Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno-higieniczne, w termosach i pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.
3. Koszty załadunku, rozładunku, przywozu posiłków ponosi Wykonawca.
4.Posiłki wykonawca dostarcza pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych.
5.Wykonawca będzie dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków przewozu oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

§ 6

1.W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
2.Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

§7

Wykonawca jest w pełni odpowiedzialny za właściwe wykonanie przedmiotu umowy oraz zapewnienie warunków bezpieczeństwa w czasie wykonywania przedmiotu umowy.
1.Wykonawca realizując umowę stosuje wytyczne określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowiący jej integralna część.
2.Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innej osobie bez zgody Zamawiającego.

§8

1.Strony zgodnie ustalają następujące wynagrodzenie za przedmiot umowy:

Cena za śniadanie :

netto -.....zł.

+ podatek VAT % -..... zł.

brutto -..... zł.

Słownie brutto: (……

Cena za dwudaniowy ciepły posiłek :

netto -.....zł.

+ podatek VAT %.....zł

brutto -……...zł.
Słownie brutto: (……)

Cena za podwieczorek :

netto - .....zł.

+ podatek VAT % …….zł.

brutto -……...zł.
Słownie brutto: (……)

Cena za całość zamówienia

netto - ……zł

+ podatek VAT % - ……...zł

Brutto - ……..zł

Słownie brutto: (……..)

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podwyższenia ceny za posiłek w okresie obowiązywania umowy.

§ 9

1.Strony ustalają miesięczny okres rozliczenia z dołu.
2.Strony ustalają, że Wykonawca wystawi fakturę za wykonanie przedmiotu umowy w terminach miesięcznych do dnia 10-go następnego miesiąca za poprzedni miesiąc.
3.Wykonawca do każdej faktury dołączy harmonogram dostarczonych posiłków potwierdzony przez pracownika Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lututowie odbierającego posiłki, w formie miesięcznego zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem daty oraz ilości dostarczonych w danym dniu posiłków wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do umowy.
4.Zamawiający zapłaci należność określoną na fakturze dla Wykonawcy w formie przelewu na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy w terminie 14 dni od daty dostarczenia faktury do Zamawiającego.

§10

Umowa zostaje zawarta na czas od określony od dnia 1 sierpnia 2020 r. . do dnia 31 maja 2023 r.

§ 1 1

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony z zachowaniem trzymiesięcznego terminu wypowiedzenia.
2.Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym w każdym czasie w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy lub stwierdzenia przez organy uprawnione zaniedbań higieniczno - sanitarnych przy wytwarzaniu lub dostarczaniu posiłków.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, zawiadamiając o tym Wykonawcę na piśmie w terminie 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
4.Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy również w przypadku zaistnienia jednej z następujących sytuacji gdy:
a. wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy,
b. prowadzone jest postępowanie egzekucyjne z majątku Wykonawcy lub postępowanie upadłościowego przeciwko Wykonawcy,
c. zostanie cofnięte lub zawieszone zatwierdzenie zakładu przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

§12

1.Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
a)Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
b) za każdy dzień w którym nie dostarczono posiłków lub wystąpiły opóźnienia w dostarczeniu w wysokości całości kwoty należnej za ten dzień.
c) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia za cały okres obowiązywania umowy.

d) z tytułu przygotowywania i dostarczania posiłków niezgodnie z postanowieniami umowy - w kwocie 1000 zł.

2.Zamawiający będzie stosował kary, o których mowa w ust. 2 w przypadku stwierdzenia naruszeń. O zastosowaniu kary Zamawiający powiadomi Wykonawcę na piśmie. Kary umowne będą potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy należnego za następny miesiąc.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od egzekwowania kar umownych w szczególnie uzasadnionych przypadkach.

§13

1.Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezpośredniego sprawdzenia prawidłowości w realizacji umowy bez uprzedzenia Wykonawcy w zakresie zgodności przygotowywanych i dostarczanych posiłków z zapisami niniejszej umowy, w szczególności: wartości dotyczące gramatury i temperatury posiłków oraz ilości zamawianych i dostarczanych posiłków a także ich kaloryczności.

2.W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia określonych w umowie parametrów, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

§14

1.Właściwym do rozstrzygania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2.Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 15

Nadzór nad realizacją zawartej umowy z wykonawcą w części dotyczącej klauzul społecznych, określone w postanowieniach umowy zawartej z wykonawcą przedstawia się następująco: Kierownik, który koordynuje na bieżąco przebieg projektu sprawdza obecność pracownika w miejscu pracy.

§ 16

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019, poz.1843 ze zm.) i ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks cywilny (Dz. U. z 2019 r. , poz. 1145 z późn. zm.).

§ 17

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdego ze stron.

Zmawiający Wykonawca

Załącznik Nr 8

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na:

a). usłudze przygotowania posiłków,

b). usłudze gotowania posiłków,

c). usłudze dostarczania posiłków,

d). usłudze podawania posiłków.

2.Wykonawca zobowiązuje się przygotować, dostarczyć i podać uczestnikom DDP w naczyniach jednorazowych codziennie: śniadania, dwudaniowe gorące posiłki oraz podwieczorki przez pięć dni w tygodniu z wyłączeniem sobót, niedziel, świąt i dni wolnych od pracy.

3.Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów oraz narzędzi i transportu wykonawcy.

4.Codziennie wykonawca dostarczał będzie, śniadania obiady i podwieczorki dla 25-ciu uczestników.

5.Zamawiający wymaga aby wszystkie elementy składające się na śniadanie, obiad, i podwieczorek dostarczane były w termosach i pojemnikach spełniających wymogi odnoszące się do transportu żywności w tym gorących napojów oraz dań gorących.

6.Jadłospis śniadania powinien być komponowany według następujących typów:

a). **I typ:** podstawą jest napój – herbata z cytryną lub napój mleczny (np. kakao, kawa zbożowa na mleku), pieczywo, co najmniej dwa produkty zawierające białko zwierzęce (np.: wędliny, jaja, sery, ryby a także dodatek warzywny (np.: sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek), do smarowania pieczywa – masło (o zawartości tłuszczu 82%)

b). **II typ:** podstawą jest potrawa gotowana np.: zupa mleczna, kiełbasa lub parówki na gorąco, pieczywo oraz co najmniej dwa produkty zawierające białko bezmięsne (dodatek białkowy bezmięsny np.: ser topiony, jajko, ser żółty, twaróg) a także dodatek warzywny (np.: sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek) oraz dodatek do pieczywa: dżem, masło do smarowania, napój np.: herbata z cytryną.

7.Zamawiający wymaga aby w ciągu tygodnia:

a). 3 śniadania były śniadaniami **I typu-** w poniedziałek, wtorek i czwartek,

b). 2 śniadania były śniadaniami **II typu** - w środę i piątek z zastrzeżeniem, że w piątek obowiązuje zasada śniadań bezmięsnych.

8.Dwa razy w tygodniu pieczywo mieszane (chleb biały, razowy), tylko jeden raz białe, 2 razy w tygodniu bułki.

9.Dodatki warzywne do śniadań co najmniej dwa rodzaje do każdego śniadania, odpowiednio zestawione smakowo, dostosowane do sezonu.

10. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności śniadań z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna śniadania powinna być zgodna z normami śniadaniowymi oraz uwzględniać rację pokarmową przy zachowaniu następującej gramatury:

a).zupa mleczna - 250 ml; w tym 20 g dodatku (tj. makaron, płatki owsiane, ryż itp.)

b).napój mleczny - 200 ml;

c).herbata - 200 ml;

d).pieczywo - 150 g;

e).wędlina - 60 g; (bez innego dodatku zawierającego białko zwierzęce), 40 g w przypadku innego dodatku zawierającego białko zwierzęce (np.: ser topiony, żółty, jaja).

f).dżem marmolada - 30 g;

g).masło o zawartości tłuszczu min. 82% - 20 g;

11.W trakcie realizacji umowy Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu lub osobie wyznaczonej, do jego akceptacji 5- dniowego jadłospisu w układzie od poniedziałku do piątku w terminie 2 dni robocze przed rozpoczęciem terminu realizacji tego jadłospisu.

12. Zamawiający dopuszcza możliwość powtarzania jadłospisu po 10 - ciu dniach z możliwością zamiany kolejności poszczególnych rodzajów śniadań.

13.Jadłopis obiadu powinien być przygotowany według zasad racjonalnego żywienia i składać się każdorazowo z dwóch dań:

a).**I** danie – zupy z pieczywem

b).**II** danie – z wieloskładnikowego wraz z kompotem/napojem lub owocami. Zachowanie kaloryczności obiadów z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna obiadu powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz uwzględniać rację pokarmową dla osoby dorosłej przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego.

1). Obiad mięsny (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby):

a).zupa – 0,5 l,

b).pieczywo – 20 dkg,

c).mięso – 15 dkg,

d).ziemniaki (3 razy w tygodniu), kaszę, ryż, makaron, (zamiennie w pozostałe dni) – 30 dkg,

e).surówka – 15 dkg,

f).kompot – 200 ml (3 razy w tygodniu),

g).napój – 200 ml (2 razy w tygodniu),

h).owoc – w przypadku suchego prowiantu,

2.Obiad bezmięsny:

a).zupa – 0,5 l,

b).pieczywo – 20dkg,

c).np. pierogi, naleśniki, krokiety lub inne potrawy bezmięsne – 30 dkg.

d).kompot - 200 ml (3 razy w tygodniu)

e).napój – 200 ml (2 razy w tygodniu)

f).owoc – w przypadku suchego prowiantu.

14. Opisana gramatura obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga poszczególnych składników gotowego – wydanego obiadu w tym jego poszczególnych składników).

15. Każdy obiad powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).

16.Jadłospis podwieczorku, składał się on będzie co najmniej z następujących potraw:

a).gorący napój (herbata z cytryną, kawa zbożowa z mlekiem),

b).pieczywo różne naprzemiennie,

c).masło o zawartości tłuszczu min. 82%,

d).nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego,

e).lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym oraz dodatek składnika warzywnego.
f).lub potrawy mleczne np.: budyń z dodatkiem, manna z dodatkiem, owoce itp.)

17. Wykonawca dostarcza z góry jadłospis na kolejne 5 dni.

18. Wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.

19. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza.

20. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązujący w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

21. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

23. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

23. Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej

24. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwa ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków.

25. Dania gorące powinny być dostarczane w dwóch lub więcej termosach tak, aby po wydaniu kilku posiłków w kolejnych termosach posiłki zachowywały wysoką temperaturę.

26. Ilość posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z Zamawiającym lub osobą przez niego wyznaczoną w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.

27. Przygotowywanie i dostarczanie wszystkich posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem sobót, niedziel, świąt i dni wolnych od pracy.

28. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał na godz.:
- śniadanie 8,30
- obiad 12,30
- podwieczorek 15,15

29. Wykonawca każdorazowo po przywiezieniu posiłków poda je uczestnikom używając do tego naczyń jednorazowych oraz posprząta po posiłkach.

30.W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany

zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

31. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

32. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych w szczególności preparatów typu instant oraz gotowych mrożonek.

33. Wykonawca uwzględni w jadłospisie przygotowanie dodatkowych posiłków z okazji imprez okolicznościowych, wyda je oraz posprząta po imprezach.

34. Wykonawca uwzględni w jadłospisie artykuły spożywcze pozyskane przez DDP od darczyńców, oraz przygotuje z nich posiłek.

35. Wykonawca zobowiązuje się przygotować w razie potrzeby posiłki z uwzględnieniem diet jeśli uczestnik otrzyma takie zalecenia od lekarza.

36. Wynagrodzenie za sukcesywne wykonywanie przedmiotu umowy będzie wypłacane Wykonawcy w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury za każdy miesiąc świadczonej usługi.

37. Wykonawca do każdej faktury dołączy harmonogram dostarczonych posiłków potwierdzony przez pracownika Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lututowie w formie miesięcznego zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem daty oraz ilości dostarczonych w danym miesiącu.

Załącznik Nr 9

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

pieczęć

Nazwa i adres Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że **NALEŻĘ / NE NALEŻĘ** * do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z poźn. zm.), o której mowa w art. 24 ust.2 pkt 5 ustawy prawo zamówień publicznych .* *

(pieczątka i podpis wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

**niewłaściwe skreślić*

***w przypadku przynależności do grupy kapitałowej dołączamy do oferty należy dołączyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.*

UWAGA
W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oświadczenie składa każdy z partnerów w imieniu swojej firmy.

Załącznik Nr 10

do SIWZ na świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu: „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

…….
(miejscowość, data)

……
(nazwa Wykonawczy)
……
……
(adres Wykonawcy)

Oświadczenie

W związku z udziałem w postępowaniu na udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z zasadą konkurencyjności w zakresie wyboru wykonawcy na *świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu:* „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020”

Ja niżej podpisany oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo ani kapitałowo z Zamawiającym Gmina Lututów / Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej i osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy tj. Burmistrzem Lututowa / Kierownikiem Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej

Oświadczam, że nie występują wzajemne powiązania kapitałowe lub osobowe, poprzez które rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d) pozostawaniu w związku małżeńskim , w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

……...……..……

(podpis osoby/osób uprawnionych do występowania w imieniu wykonawcy)

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO UMOWY

1. Załącznik Nr 1 Opis przedmiotu zamówienia
2. Załącznik Nr 2 Formularz ofertowy
3. Załącznik Nr 3 Harmonogram dostarczonych posiłków

Załącznik Nr 1
do umowy Nr……
dnia……..

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na:

a). usłudze przygotowania posiłków,

b). usłudze gotowania posiłków,

c). usłudze dostarczania posiłków,

d). usłudze podawania posiłków.

2.Wykonawca zobowiązuje się przygotować, dostarczyć i podać uczestnikom DDP w naczyniach jednorazowych: śniadania, dwudaniowe gorące posiłki oraz podwieczorki przez pięć dni w tygodniu z wyłączeniem sobót, niedziel, świąt i dni wolnych od pracy.

3.Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów oraz narzędzi i transportu wykonawcy.

4.Codziennie wykonawca dostarczał będzie, śniadania obiady i podwieczorki dla 25-ciu uczestników.

5.Zamawiający wymaga aby wszystkie elementy składające się na śniadanie, obiad, i podwieczorek dostarczane były w termosach i pojemnikach spełniających wymogi odnoszące się do transportu żywności w tym gorących napojów oraz dań gorących.

6.Jadłospis śniadania powinien być komponowany według następujących typów:

a). **I typ:** podstawą jest napój – herbata z cytryną lub napój mleczny (np. kakao, kawa zbożowa na mleku), pieczywo, co najmniej dwa produkty zawierające białko zwierzęce (np.: wędliny, jaja, sery, ryby a także dodatek warzywny (np.: sałata, rzodkiewka, pmidor, papryka, ogórek), do smarowania pieczywa – masło (o zawartości tłuszczu 82%)

b). **II typ:** podstawą jest potrawa gotowana np.: zupa mleczna, kiełbasa lub parówki na gorąco, pieczywo oraz co najmniej dwa produkty zawierające białko bezmięsne (dodatek białkowy bezmięsny np.: ser topiony, jajko, ser żółty, twaróg) a także dodatek warzywny (np.: sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek) oraz dodatek do pieczywa: dżem, masło do smarowania, napój np.: herbata z cytryną.

7.Zamawiający wymaga aby w ciągu tygodnia:

a). 3 śniadania były śniadaniami **I typu-** w poniedziałek, wtorek i czwartek,

b). 2 śniadania były śniadaniami **II typu** - w środę i piątek z zastrzeżeniem, że w piątek obowiązuje zasada śniadań bezmięsnych.

8.Dwa razy w tygodniu pieczywo mieszane (chleb biały, razowy), tylko jeden raz białe, 2 razy w tygodniu bułki.

9.Dodatki warzywne do śniadań co najmniej dwa rodzaje do każdego śniadania, odpowiednio zestawione smakowo, dostosowane do sezonu.

10. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności śniadań z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna śniadania powinna być zgodna z normami śniadaniowymi oraz uwzględniać rację pokarmową przy zachowaniu następującej gramatury:

a).zupa mleczna - 250 ml; w tym 20 g dodatku (tj. makaron, płatki owsiane, ryż itp.)

b).napój mleczny - 200 ml;

c).herbata - 200 ml;

d).pieczywo - 150 g;

e).wędlina - 60 g; (bez innego dodatku zawierającego białko zwierzęce), 40 g w przypadku innego dodatku zawierającego białko zwierzęce (np.: ser topiony, żółty, jaja).

f).dżem marmolada - 30 g;

g).masło o zawartości tłuszczu min. 82% - 20 g;

11.W trakcie realizacji umowy Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu lub osobie wyznaczonej, do jego akceptacji 5- dniowego jadłospisu w układzie od poniedziałku do piątku w terminie 2 dni robocze przed rozpoczęciem terminu realizacji tego jadłospisu.

12. Zamawiający dopuszcza możliwość powtarzania jadłospisu po 10 - ciu dniach z możliwością zamiany kolejności poszczególnych rodzajów śniadań.

13.Jadłopis obiadu powinien być przygotowany według zasad racjonalnego żywienia i składać się każdorazowo z dwóch dań:

a).**I** danie – zupy z pieczywem

b).**II** danie – z wieloskładnikowego wraz z kompotem/napojem lub owocami. Zachowanie kaloryczności obiadów z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna obiadu powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz uwzględniać rację pokarmową dla osoby dorosłej przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego.

1). Obiad mięsny (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby):

a).zupa – 0,5 l,

b).pieczywo – 20 dkg,

c).mięso – 15 dkg,

d).ziemniaki (3 razy w tygodniu), kaszę, ryż, makaron, (zamiennie w pozostałe dni) – 30 dkg,

e).surówka – 15 dkg,

f).kompot – 200 ml (3 razy w tygodniu),

g).napój – 200 ml (2 razy w tygodniu),

h).owoc – w przypadku suchego prowiantu,

2.Obiad bezmięsny:

a).zupa – 0,5 l,

b).pieczywo – 20dkg,

c).np. pierogi, naleśniki, krokiety lub inne potrawy bezmięsne – 30 dkg.

d).kompot - 200 ml (3 razy w tygodniu)

e).napój – 200 ml (2 razy w tygodniu)

f).owoc – w przypadku suchego prowiantu.

14. Opisana gramatura obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga poszczególnych składników gotowego – wydanego obiadu w tym jego poszczególnych składników).

15. Każdy obiad powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).

16.Jadłospis podwieczorku, składał się on będzie co najmniej z następujących potraw:

a).gorący napój (herbata z cytryną, kawa zbożowa z mlekiem),

b).pieczywo różne naprzemiennie,

c).masło o zawartości tłuszczu min. 82%,

d).nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego,

e).lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym oraz dodatek składnika warzywnego.
f).lub potrawy mleczne np.: budyń z dodatkiem, manna z dodatkiem, owoce itp.)

17. Wykonawca dostarcza z góry jadłospis na kolejne 5 dni.

18. Wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.

19. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza.

20. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązujący w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

21. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

23. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

23. Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej

24. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwa ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków.

25. Dania gorące powinny być dostarczane w dwóch lub więcej termosach tak, aby po wydaniu kilku posiłków w kolejnych termosach posiłki zachowywały wysoką temperaturę.

26. Ilość posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z Zamawiającym lub osobą przez niego wyznaczoną w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.

27. Przygotowywanie i dostarczanie wszystkich posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem sobót, niedziel, świąt i dni wolnych od pracy.

28. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał na godz.:
- śniadanie 8,30
- obiad 12,30
- podwieczorek 15,15

29. Wykonawca każdorazowo po przywiezieniu posiłków poda je uczestnikom używając do tego naczyń jednorazowych (talerze, sztućce, kubki) oraz posprząta po posiłkach.

30.W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany

zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

31. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

32. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych w szczególności preparatów typu instant oraz gotowych mrożonek.

33. Wykonawca uwzględni w jadłospisie przygotowanie dodatkowych posiłków z okazji imprez okolicznościowych, wyda je oraz posprząta po imprezach.

34. Wykonawca uwzględni w jadłospisie artykuły spożywcze pozyskane przez DDP od darczyńców, oraz przygotuje z nich posiłek.

35. Wykonawca zobowiązuje się przygotować w razie potrzeby posiłki z uwzględnieniem diet jeśli uczestnik otrzyma takie zalecenia od lekarza.

36. Wynagrodzenie za sukcesywne wykonywanie przedmiotu umowy będzie wypłacane Wykonawcy

w terminie 14 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury za każdy miesiąc świadczonej usługi.

37. Wykonawca do każdej faktury dołączy harmonogram dostarczonych posiłków potwierdzony przez

pracownika Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w formie miesięcznego zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem daty oraz ilości dostarczonych w danym

Załącznik Nr 2
do umowy Nr……..
z dnia……

Data……..

(pieczęć Wykonawcy)

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lututowie

ul. Klonowska 8, 98 -360 Lututów

FORMULARZ OFERTOWY

1.**Pełna nazwa wykonawcy……**

2.**Adres Wykonawcy……...**

3.Odpowiadając na przetarg nieograniczony pn.: *„Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Hucie w ramach projektu:* „CENTRUM USŁUG ŚRODOWISKOWYCH W POWIECIE WIERUSZOWSKIM – „RAZEM ŁATWIEJ” NR PROJEKTU RPLD.09.02.01-IP.01-10-001/19 W RAMACH DZIAŁANIA IX PODDZIAŁANIA IX.2.1 W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014 – 2020” w okresie od 1 sierpnia 2020 r. do 31 maja 2023 r.

składam następującą ofertę:

Cena za śniadanie :

netto -..... zł.

+ podatek VAT % -..... zł.

brutto - .....zł.
Słownie brutto: (……

Cena za dwudaniowy ciepły posiłek :

netto -..... zł.

+ podatek VAT %.....zł

brutto -……...zł.
Słownie brutto: (……)

Cena za podwieczorek :

netto - ..... zł.

+ podatek VAT % ……zł.

brutto -……...zł.
Słownie brutto: (……)

Cena za całość zamówienia

netto - ……zł

+ podatek VAT % - ……...zł

Brutto - ……..zł

Słownie brutto: (……..)

Oświadczam/y, że:

a)w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia,
b). zamówienie wykonamy w terminie i zgodnie z warunkami wskazanymi w SIWZ,
c).zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia (SIWZ),
d).oświadczamy, że zawarty w specyfikacji projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w nim podanych (wraz z ustalonym terminem płatności), w terminie i miejscu zaproponowanym przez zamawiającego nie później jednak niż do końca okresu związania ofertą,
e).świadomi odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art.233 k.k.).

3.Pozostałe dane wykonawcy:

REGON .....

NIP .....

Nr telefonu.....

Nr faksu do korespondencji i doręczeń .....

E-mail .....

Do oferty dołączam

1……..

2……

3……..

4……..

5…….

6……

Data……

(pieczątka i podpis Wykonawcy lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik Nr 3
do umowy Nr……..
z dnia ……

Załącznik do faktury nr….. z dnia.....

HARMONOGRAM DOSTARCZONYCH POSIŁKÓW W MIESIĄCU

DATA	ILOŚĆ POSIŁKÓW	POTWIERDZENIE PRACOWNIKA MGOPS